

Name: Amal Ahmed Aly Salem
Date of birth 23/2/1965.
place of birth Cairo.
Degree Ph.D. of veterinary science
Nationality Egyptian
Specialization Hygiene and control of meat and its products.
Supervision Prof. Dr. Sawsan Ahmed Roushdy
Prof. Dr. Adel Mohamed Ibrahim
Dr. Hoda Abd El-Ghany.

Abstract

A survey was conducted in the Modern abattoir at Basateen, using the monthly reports, to determine the incidence of condemnation due to icterus from January 1998 to July 2003. The incidences were 0.02% among buffaloes and imported breed cattle, 0.13% among aged buffalo and native breed cow and 0.01% among native breed bulls, calves and sheep carcasses.

A total of 110 suspected yellow carcasses were collected, 100 cattle carcasses and 10 ovine carcasses, from modern slaughterhouse at Basatin. Each carcass was represented by, fat (preperiphic fat), muscles (Biceps and Gastrocnemius muscle), liver and lymph nodes (prescapular lymph node and prefemoral lymph node). All samples were subjected to chemical tests, Rapid phase test and Martin test (for differentiation of abnormal the yellow coloration "jaundice" from physiological yellow coloration), microbiological counts (Aerobic Plate Count, Psychrophilic Count & Enterobacteriaceae Count) and isolation of E.coli, Salmonella and Coagulase staph. aureus, which are the food poisoning organisms of most concern with meat. The distribution and sources of microbial contamination of the meat and Public health significance of isolated micro-organism, have been discussed.

الاسم أمل أحمد علي سالم
تاريخ الميلاد ١٩٦٥ / ٢ / ٢٣
جهة الميلاد القاهرة
الجنسية مصرية
الدرجة دكتوراه الفلسفة في العلوم الطبية البيطرية
التخصص الرقابة الصحية علي اللحوم ومنتجاتها
المشرفون ا.د/ سوسن أحمد رشدي
ا.د/ عادل محمد إبراهيم
د/ هدي عبد الغني عوض
عنوان الرسالة التقييم البكتريولوجي للذبائح ذات اللون الأصفر

مستخلص الرسالة

تمت مناقشة التقرير السنوي للمذبوحات والإعدامات نتيجة اليرقان (بالمجزر الآلي بالبساتين) عن الفترة من يناير ١٩٩٨ إلي يوليو ٢٠٠٣.

توجد حالات مرضية مصحوبة ببعض المظاهر التي قد تتشابه مع حالات طبيعية وتحتاج هذه الحالات إلى فحص جيد بجانب الفحص المعملّي، لذلك تناولت هذه الدراسة التمييز بين مظاهر اليرقان وصبغة الكاروتين التي تكسب دهن ولحوم الذبيحة اللون الأصفر لذلك تم فحص عدد ١١٠ ذبيحة (١٠٠ من الذبائح البقرية و١٠ من الأغنام) ذبحت بالمجزر الآلي بالبساتين. وبأجراء اختبار **Martin-Rapid phase test** تبين أن نسبة اليرقان بين الذبائح التي تم فحصها كانت ٢٠% في الذبائح البقرية و ٣٠% في الأغنام بينما كان اللون الأصفر السائد في باقي المذبوحات التي تم فحصها نتيجة لوجود صبغات الكاروتين.

كما تناولت هذه الدراسة التقييم البكتريولوجي للذبائح ذات اللون الأصفر عن طريق العد الكلي البكتيري للميكروبات الهوائية، العد البكتيري للميكروبات المحبة للبرودة، العد البكتيري للميكروبات المعوية، عزل ميكروب القولون النموذجي، عزل ميكروب السالمونيلا، عزل ميكروب المكورات العنقودية الذهبية.

وقد تمت مناقشة الأهمية الصحية للميكروبات المعزولة التي قد تسبب التسمم الغذائي، والطرق الصحية لحماية اللحوم من التلوث.

CONTENTS

	<i>Page</i>
INTRODUCTION	1
REVIEW OF LITERATURE	4
I-Factors influencing the development of physiological yellow colored carcasses	4
II-Icterus in food animals	7
III-Microbiological status of the usual apparently healthy carcasses	10
IV-Microbiological status of pathological yellow colored carcasses	19
V- Sources of carcasses contamination	20
IV-Public health significance of isolated micro-organism	28
MATERIALS AND METHODS	35
RESULTS	46
DISCUSSION	100
CONCLUSION	126
ENGLISH SUMMARY	129
REFERENCES	137
APPENDIX.	
ARABIC SUMMARY	